

**Hygienekonzept
für den Gastronomiebereich der
E.W.NEU Technologie-Tage**



Name und Anschrift des Veranstalters:	E.W. NEU GmbH Elfriede von Wihl, Eric von Wihl Geschäftsführende Gesellschafter Cornelius-Heyl-Str.58 67547 Worms
Verantwortliche für das Hygienekonzept:	Christine Back Assistentin der Geschäftsleitung
Kurzbeschreibung:	E.W. NEU Technologie-Tage
Datum und Uhrzeit der Durchführung:	Do. 07.10.2021 - Fr. 08.10.2021 jeweils von 10:00 Uhr – 16:00 Uhr
Veranstaltungsort:	E.W. NEU GmbH, Cornelius-Heyl-Str. 58
Maximale Zahl der Teilnehmenden:	200 Personen pro Tag
Somit maximale Personenzahl insgesamt:	300 Personen
Geltende Regeln:	Hygiene- und Schutzmaßnahmen für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe

Hygienekonzept für den Gastronomiebereich der E.W.NEU Technologie-Tage



1. Die Gäste werden über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen im Gastronomiebereich durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert.
2. Gäste müssen sich beim Betreten der E.W. NEU Gastronomiefläche die Hände desinfizieren. Geeignete Desinfektionsspender werden von der E.W. NEU GmbH zur Verfügung gestellt.

3. Erfassung von Kontaktdaten:

Zu Zwecken der Auskunftserteilung gegenüber dem Gesundheitsamt erheben und speichern wir folgende Daten der Veranstaltungsteilnehmer:

- Name und Vorname des Teilnehmers,
- Datum der Veranstaltungsteilnahme und Beginn und Ende der Teilnahme,
- Telefonnummer und E-Mail-Adresse des Teilnehmers,
- Impfstatus.

Die Kontaktdatenerfassung ergibt sich aus dem Schutz- und Hygienekonzept für die Veranstaltung.

Im Falle eines konkreten Infektionsverdachtes sind die zuständigen Gesundheitsbehörden nach dem Bundesinfektionsschutzgesetz Empfänger dieser Daten. Die personenbezogenen Daten werden von uns 4 Wochen nach Erhalt gelöscht.

Zur Angabe Ihrer persönlichen Daten sind Sie nicht verpflichtet. Jedoch wird Ihnen der Zugang zu dem E.W. NEU Gastronomiebereich verweigert. Die Richtigkeit der Angaben wird von der E.W. Neu GmbH nicht überprüft.

Sie haben nach der DS-GVO folgende Rechte:

Auskunft über die personenbezogenen Daten, die wir von Ihnen verarbeiten; Berichtigung, wenn die Daten falsch sind oder Einschränkung unserer Verarbeitung; Löschung, sofern wir nicht mehr zur Speicherung verpflichtet sind. Wenn Sie der Meinung sind, dass wir Ihre Daten nicht ordnungsgemäß verarbeiten, steht Ihnen außerdem ein Beschwerderecht beim rheinland-pfälzischen Landesbeauftragten für den Datenschutz zu. Postfach 3040, 55020 Mainz.

Hygienekonzept
für den Gastronomiebereich der
E.W.NEU Technologie-Tage

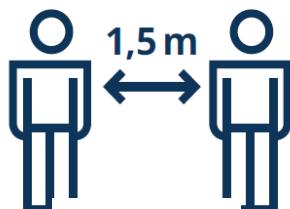


4. Bar- und Thekenbereiche sind für Gäste geöffnet.

- a) Es gilt das Abstandsgebot nach § 1 Abs. 2, soweit die Corona-Bekämpfungsverordnung in ihrer jeweils geltenden Fassung keine andere Regelung trifft.
 - b) Thekenpersonal kann durch eine Trennscheibe geschützt werden. Personal, das durch eine Trennscheibe oder sonstige geeignete Schutzmaßnahmen geschützt ist, ist von der etwaigen Trageverpflichtung einer Maske befreit.
- 5. Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen wird auf das Notwendigste reduziert.**
- 6. Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr wird mittels Spülmaschine mit mindestens 60 Grad durchgeführt.**



Kein Zutritt bei Kontakt zu Erkrankten oder Krankheitszeichen!



Halten Sie bitte mindestens 1,50 m Abstand zu anderen Personen!



Mund- und Nasenschutz mit OP oder FFP2 Masken nur am Tisch absetzen!



Wenn Sie husten oder niesen müssen, drehen Sie sich weg und niesen in Ihre Armbeuge!



Beachten Sie auch Hygieneanweisungen zum Händewaschen in den Sanitäranlagen und desinfizieren Sie Ihre Hände!



Verzichten Sie auf Umarmungen und Händeschütteln!



Infektionen vorbeugen: Hände richtig waschen



Nass machen.
Hände unter fließendes Wasser halten!



Rundum einseifen.
Hände von alles Seiten einschäumen!



Zeit lassen.
Gründliches Händewaschen dauert 20-30 Sekunden!



Gründlich abspülen.
Hände unter fließendem Wasser abwaschen!



Sorgfältig abtrocknen.
Hände mit einem Einweghandtuch abtrocknen!



Bitte beachten Sie die Laufrichtungen- dies dient dem Infektionsschutz!

